

GRILLE D'INTERPRETATION POUR LE « FAIT MAISON »

*

Articles L.122-19 à L.122-21 et D.122-1 à D.122-3 du code de la consommation

Afin de garantir la lisibilité de l'offre de restauration, la mention « fait maison » dans les restaurants a été adoptée dans la n°2014-344 du 17 mars 2014 relative à la consommation relative à la consommation.

Le décret n° 2014-797 du 11 juillet 2014 concernant la mise en place d'une mention « fait maison » dans les établissements de restauration commerciale ou de vente à emporter de plats préparés, actualisé en 2015, vise à reconnaître l'acte de cuisiner par rapport à une cuisine d'assemblage, en donnant au consommateur une information simple et fiable.

Ainsi, la mention « fait maison » poursuit un double objectif :

- mieux informer les consommateurs
- valoriser le travail des restaurateurs et leurs savoir-faire.

Le dispositif réglementaire, dans sa rédaction consolidée et en vigueur, figure aux articles L.122-19 à L.122-21 et D.122-1 à D.122-3 du code de la consommation.

La présente grille d'interprétation s'adresse aux professionnels de la restauration. Elle s'efforce de préciser certaines dispositions, notamment réglementaires, et d'apporter les éclairages nécessaires à une bonne interprétation des textes.

Code de la consommation	Éléments d'interprétation
<p>Article L122-19</p> <ul style="list-style-type: none"> Modifié par LOI n°2018-938 du 30 octobre 2018 - art. 27 <p><i>Les personnes ou entreprises qui transforment ou distribuent des produits alimentaires dans le cadre d'une activité de restauration commerciale, de restauration collective 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 ».</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> Définition du « Fait maison » <p>Un plat « fait maison » est un plat entièrement cuisiné ou transformé sur place, à partir de produits bruts, c'est-à-dire crus et sans assemblage avec d'autres produits alimentaires (excepté le sel).</p> <ul style="list-style-type: none"> Quels sont les professionnels concernés ? <p>Ce dispositif s'impose non seulement aux établissements de restauration commerciale (traditionnelle, de chaîne, rapide, etc.), mais aussi aux traiteurs qui vendent des plats préparés dans leur espace de vente, sur les marchés de plein air, dans les halles couvertes, sur leur stand à l'occasion d'une foire, d'une fête, les ventes ambulantes, les artisans charcutiers et les commerçants de produits alimentaires.</p> <p>La loi du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous a étendu aux activités de restauration collective le dispositif du « fait maison ».</p> <ul style="list-style-type: none"> Obligation d'affichage : sur la carte ou sur tout autre support accessible aux clients.
<p>Article L122-20</p> <ul style="list-style-type: none"> Créé par Ordonnance n°2016-301 du 14 mars 2016 - art. <p><i>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.</i></p> <p><i>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</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> Comment comprendre la notion de « produit brut » ? <p>Pour demeurer « brut », le produit alimentaire doit être acheté cru par le restaurateur, il ne doit pas avoir été modifié dans sa nature et en particulier par un mélange avec un autre produit alimentaire ou par un chauffage préalable.</p> <p>L'ajout d'un additif n'est toléré que dès lors qu'il est autorisé par la réglementation et s'il est nécessaire pour assurer la conservation du produit et s'il ne conduit pas à modifier le produit lui-même (son goût, sa texture, ses qualités organoleptiques).</p> <p>Cette règle s'impose à l'occasion de l'acquisition ou de la réception des produits alimentaires. Après leur réception dans l'établissement, le professionnel peut les travailler à sa convenance (les blanchir, précuire, mettre sous vide, etc.) pour assurer leur conservation.</p> <ul style="list-style-type: none"> A quels types de plats s'applique la mention « fait maison » ?

<p><i>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.</i></p>	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Que signifie « élaboré sur place » ? <p>Pour les restaurants la règle est simple : la cuisine doit être faite dans les locaux de l'établissement. La règle 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 ». En ce qui concerne la restauration collective, cette exigence exclut le recours à des solutions du type « cuisine centrale ».</p>
<p>Article L122-21</p> <ul style="list-style-type: none"> • Créé par <u>Ordonnance n°2016-301 du 14 mars 2016 - art.</u> <p><i>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.</i></p> <p><i>Il est délivré par le représentant de l'Etat dans le département de l'établissement pour lequel le titre est demandé.</i></p> <p><i>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.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Ce qu'il faut savoir sur le titre de maître-restaurateur <p>Le titre de maître-restaurateur répond à des critères concernant l'ensemble de l'établissement : qualification professionnelle du restaurateur, produits acquis frais et de saison, approvisionnement de proximité (minimum 5 produits), qualité du cadre et du service, etc. Ce dispositif, complémentaire du « fait maison », s'inscrit dans une dynamique de qualité et de transparence permettant de valoriser l'ensemble du secteur et de mieux informer chaque consommateur.</p> <p>Un référentiel spécifique sur le titre de maître-restaurateur est par ailleurs disponible sur le site de la DGE : « points de contrôle de la grille d'audit » : <u>https://www.entreprises.gouv.fr/files/files/directions_services/secteurs-professionnels/commerce/HCR/points-contrôle-grille-audit.pdf</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Quels sont les niveaux de correspondance entre « fait maison » et « maître restaurateur » ? <p>Le « fait maison » consiste, en premier lieu, à différencier les « réchauffeurs » de ceux qui réalisent les préparations sur place dans leur cuisine à partir de produits bruts. C'est un outil de transparence vis-à-vis du consommateur.</p> <p>Le dispositif « maître-restaurateur » est, quant à lui, plus exigeant, puisqu'en plus du respect des règles relatives au « fait maison », il tient compte de la qualification et/ou de l'expérience du professionnel, du service en salle, de l'aménagement du lieu de restauration, des circuits d'approvisionnement des produits semi-finis (pain, charcuteries/salaisons et saurisserie). Il impose également le recours à des produits acquis frais, notamment pour le composant principal du plat.</p> <p>C'est une démarche qualité qui résulte d'une initiative volontaire du professionnel.</p>
<p>Article D122-1</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ 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 (à l'exception du sel).

<ul style="list-style-type: none"> Créé par Décret n°2016-884 du 29 juin 2016 - art. <p><i>I.- Un produit brut, au sens de l'article L. 122-20, est un produit alimentaire cru ne contenant, notamment à l'occasion de son conditionnement ou du procédé utilisé pour sa conservation, aucun assemblage avec d'autre produit alimentaire excepté le sel.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> La mention « fait maison » n'impose pas l'utilisation de produits frais, à condition que ces produits soient bruts. Toutefois, les restaurants peuvent valoriser l'utilisation de produits frais en utilisant des appellations complémentaires : par exemple « <i>plats faits maison, à partir de produits frais</i> ». 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 légumes doivent donc, de fait, être achetés frais.
<p>Article D122-1</p> <p><i>II.- Peuvent entrer dans la composition des plats " faits maison " les produits suivants :</i></p> <p><i>Les produits que le consommateur ne s'attend pas à voir réaliser par le restaurateur lui-même :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>-les salaisons, saurisséries et charcuteries, à l'exception des terrines et des pâtés ;</i> <i>-les fromages, les matières grasses alimentaires, la crème fraîche et le lait ;</i> <i>-le pain, les farines et les biscuits secs ;</i> <i>-les légumes et fruits secs et confits ;</i> <i>-les pâtes et les céréales ;</i> <i>-la levure, le sucre et la gélatine ;</i> <i>-les condiments, épices, aromates, concentrés, le chocolat, le café, les tisanes, thés et infusions ;</i> <i>-les sirops, vins, alcools et liqueurs.</i> <p><i>Pour des raisons de sécurité sanitaire, les produits suivants :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>-la choucroute crue et les abats blanchis ;</i> 	<p><u>Quels produits non bruts peuvent entrer dans la composition d'un plat « fait maison » ?</u></p> <p>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'ils soient confectionnés 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, qui sont des produits transformés mais qui peuvent toutefois être acceptés dans la préparation de plats « faits maison ».</p> <p><u>Cas particuliers de certains produits :</u></p> <p>Cette liste 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 de sauce, les concentrés. Elle regroupe également des produits confectionnés par d'autres professionnels et qu'il n'est pas dans les usages de demander aux traiteurs ou aux restaurateurs de fabriquer comme le pain, les charcuteries, les salaisons, les fromages, les fruits et légumes confits, les vins et alcools.</p> <ul style="list-style-type: none"> Frites <p>Les frites ne font l'objet d'aucune exception par rapport aux autres produits : elles doivent avoir été achetées crues, peu importe leur conditionnement ou leur procédé de conservation, et sans additifs ni aucun autre produit si ce n'est éventuellement le sel.</p> <ul style="list-style-type: none"> Ovoproduits <p>Les ovoproduits liquides (œuf entier, blanc, jaune), même pasteurisés, peuvent entrer dans la composition d'un plat bénéficiant de la mention « fait maison », car ce sont des produits crus. En revanche, l'utilisation de poudre d'œuf déshydraté n'est pas permise car elle est issue d'un processus de transformation.</p>

-sous réserve d'en informer par écrit le consommateur, les fonds blancs, bruns et fumets et la demi-glace.

- **Concentré de tomates**

Les concentrés sont des produits transformés qui ne peuvent pas se consommer en l'état, pouvant entrer dans la composition d'un plat « fait maison ». Tel n'est pas le cas des coulis de tomates ou pulpes de tomates, qui peuvent se consommer en l'état.

- **Biscuits secs**

Les biscuits secs peuvent entrer dans la composition des plats « faits maison ». Par « biscuits secs », il faut entendre notamment les gaufrettes, les spéculoos et les boudoirs. Les gaufres et les crêpes ne sont pas considérées comme des biscuits secs.

- **Choucroute crue**

Une brasserie proposant des choucroutes peut indiquer que ce plat est « fait maison » si les matières premières alimentaires sont achetées en seau ou sous vide. Ainsi, le restaurateur peut s'approvisionner en choucroute crue (c'est-à-dire non cuite ou précuite). La réalisation de cette préparation issue de la fermentation du chou est fastidieuse à mettre en œuvre au regard des délais nécessaires.

- **Abats blanchis**

Les réglementations en termes d'hygiène et les pratiques professionnelles constatées dans les abattoirs conduisent à laver, voire traiter et blanchir, les abats. Ainsi, les restaurateurs s'approvisionnement aujourd'hui essentiellement en abats rouges (foie, cœur, langue...) lavés et en abats tripiers blancs (têtes, pattes et pieds de cochon...) lavés et blanchis. Il reste que la cuisson relève de l'art du restaurateur.

- **Pourquoi exclure les terrines et pâtés, alors que les charcuteries sont acceptées ?**

Les terrines et pâtés (y compris les rillettes) sont des plats traditionnels et réalisables par le professionnel ; alors que le consommateur ne s'attend pas à ce que le saucisson ou le chorizo soient confectionnés par le restaurateur.

- **Pourquoi ne peut-il être attendu des restaurateurs qui pratiquent le « fait maison » qu'ils préparent leurs fonds eux-mêmes ?**

Les fonds de sauce blancs (volaille), les fonds de sauce bruns (bœuf, veau) et les fumets de poisson déjà préparés sont autorisés pour répondre aux contraintes de temps, de faisabilité (leurs préparations impliquent l'acquisition de produits qui peuvent être difficiles à se procurer comme par exemple des arêtes pour le fumet, alors que le restaurateur achète des filets bruts de poissons sans arêtes) et enfin de coût (la réglementation en termes d'hygiène impose aux entreprises de restauration de se

	<p>doter d'un laboratoire ou d'équipements permettant la bonne conservation des fonds de sauce).</p> <p><u>Autres commentaires :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Cas particulier des plats bénéficiant d'une appellation protégée ou typique <p>Les plats bénéficiant d'une appellation protégée peuvent ne pas être élaborés par le restaurateur et dans ces conditions ne peuvent donc pas bénéficier de l'appellation « fait maison ».</p> <p>Toutefois, le restaurateur peut valoriser ces plats par d'autres mentions, par exemple en utilisant, dans le respect de la réglementation, leur appellation protégée ou le lieu de leur élaboration.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Un produit épluché et découpé est accepté s'il correspond à la définition du produit brut <p>Le consommateur ne s'attend pas à ce que le restaurateur émince lui-même des quantités d'oignons ; il attend du restaurateur que les oignons soient parfaitement cuits et utilisés de manière adéquate pour donner du goût aux sauces et plats. De même, le consommateur se doute que le restaurateur ne dépèce pas lui-même un lapin, mais s'attend à ce qu'il sache le cuire et le rendre savoureux.</p>
<p>Article D122-2</p> <ul style="list-style-type: none"> • Créé par Décret n°2016-884 du 29 juin 2016 - art. <p><i>Un plat est élaboré sur place lorsqu'il est élaboré dans les locaux de l'établissement dans lequel il est proposé à la vente ou à la consommation.</i></p> <p><i>Un plat "fait maison" peut être élaboré par le professionnel dans un lieu différent du lieu de vente ou de consommation uniquement :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - dans le cadre d'une activité de traiteur organisateur de réception ; - dans le cadre d'une activité de 	<ul style="list-style-type: none"> ○ A quels établissements la réglementation sur le « fait maison » s'applique-t-elle ? <p>Elle s'impose à tous les établissements de restauration, traditionnelle, de chaînes, rapide, restaurants collectifs, mais aussi aux 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...</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Pour les restaurants, commerciaux et collectifs, la règle est simple : la cuisine doit être faite dans les locaux de l'établissement dans lequel les aliments sont proposés à la vente ou à la consommation. ○ Dans quels cas un plat « fait maison » peut-il être élaboré dans un lieu différent du lieu de vente ou de consommation ? <p>Les traiteurs organisateurs de réception qui réalisent eux-mêmes des plats dans un lieu différent de celui où ils sont servis au consommateur peuvent indiquer qu'il s'agit de plats « faits maison » si ces plats répondent aux exigences de l'article L.122-19 du code de la consommation.</p>

<p><i>commerce non sédentaire, notamment sur les foires, les marchés et lors de manifestations de plein air et de vente ambulante.</i></p>	<p>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.</p> <p>C'est également le cas des établissements ambulants (<i>Food trucks</i> notamment) dès lors qu'ils respectent 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.</p>
<p>Article D122-3</p> <ul style="list-style-type: none"> • Créé par Décret n°2016-884 du 29 juin 2016 - art. <p><i>I.- Lorsque l'ensemble des plats proposés par le professionnel est “ fait maison ”, la mention “ fait maison ” ou “ maison ” ou le logo défini par arrêté du ministre chargé du commerce peuvent figurer à un endroit unique visible par tous les consommateurs. Cette disposition s'applique de plein droit aux maîtres-restaureurs.</i></p> <p><i>II.- Les mentions ou le logo figurent, le cas échéant, pour chacun des plats sur les supports utilisés pour les présenter ainsi que sur les autres supports de commercialisation du professionnel, notamment en ligne.</i></p> <p><i>III.- Un plat composé exclusivement de produits mentionnés à l'article D. 122-1-II ne peut être présenté comme “ fait maison ”.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Comment les consommateurs doivent-ils être informés ? <p>On distingue trois cas de figure :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. soit le restaurateur ne prépare aucun plat « fait maison » : il a l'interdiction d'utiliser les termes « maison » ou « fait maison », ainsi que d'utiliser le logo défini à cet effet ; 2. soit le restaurateur ne prépare que des plats « fait maison » : il a le choix entre deux options : soit indiquer à l'aide du logo ou de la mention « fait maison » en face de chacun des plats de sa 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 le restaurateur est labellisé « Maître-Restaurateur » ; 3. soit le restaurateur prépare en partie des plats « faits maison » et en partie des plats qui ne le sont pas : dans ce cas, il indique la mention ou le logo en face de chacun des plats « faits maison ». <ul style="list-style-type: none"> ○ Le logo « fait maison » <p>Le ministère a établi un logo, facilement reproductible sur les cartes et menus, composé d'une casserole surmontée d'un toit de maison. Comme indiqué précédemment, ce logo peut figurer une seule fois, pour l'ensemble d'une carte si tous les plats sont réalisés exclusivement sur place avec des produits éligibles à la mention « fait maison », ou en face de chacun des plats qui respectent les conditions d'élaboration prévues par le code de la consommation.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ A quoi sert ce logo ? <p>Le logo « fait maison » répond au double souci de valoriser le restaurateur ou le traiteur qui réalise lui-même les plats qu'il sert et de mieux informer le consommateur sur la manière dont ont été confectionnés les plats qui lui sont proposés.</p>

	<p>L'objectif essentiel du logo est de distinguer les établissements qui réalisent une cuisine « fait maison » de ceux qui réalisent une cuisine d'assemblage. C'est donc un instrument d'information qui ne remet pas en cause la diversité des modes de restauration existants aujourd'hui. Chaque établissement peut donc continuer à réaliser sa cuisine comme il le faisait auparavant.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Mention ou logo ? <p>Les deux options sont possibles et laissées à la libre appréciation 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, tel qu'approuvé par l'arrêté ministériel du 11 juillet 2014.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Télécharger le logo « fait maison » pour vos supports d'information (menus, cartes, site internet...) ○ Sur quel document devra porter l'information ? <p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ L'obligation pèse-t-elle également sur les Maîtres-restaurateurs ? <p>Les Maîtres-Restaurateurs, qui doivent appliquer un cahier des charges prévu par un arrêté du 26 mars 2015 comprenant des règles 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.</p>
--	---

Comment se réaliseront les contrôles et quelles sont les sanctions encourues ?

La DGCCRF, dans le cadre de ses contrôles habituels des établissements, vérifie la véracité des informations (sur la base des factures des entreprises de restauration) et peut constater les pratiques commerciales trompeuses.

Les sanctions sont prévues par le code de la consommation sont de nature délictuelle : jusqu'à deux ans d'emprisonnement et 300 000 € d'amende, ce montant étant multiplié par cinq pour les personnes morales (art. L. 132-2 et suivants du code de la consommation).