



ASSEMBLÉE NATIONALE

14ème législature

restaurants

Question écrite n° 61890

Texte de la question

M. Patrice Carvalho attire l'attention de Mme la secrétaire d'État, auprès du ministre de l'économie, du redressement productif et du numérique, chargée du commerce, de l'artisanat, de la consommation et de l'économie sociale et solidaire, sur la création de la mention « fait maison » dans les établissements de restauration commerciale ou de vente à emporter de plats préparés. Le décret n° 2014-797 du 11 juillet 2014 a formalisé cette disposition, qui est entrée en vigueur le 15 juillet dernier. Cela constitue certes une avancée dans l'information du consommateur, eu égard à l'extension de la pratique des plats tout préparés servis dans un nombre croissant d'établissements. Néanmoins, la mesure est très en deçà de ce que nous pouvions en attendre. Ainsi le texte affirme que « peuvent entrer dans la composition d'un plat « fait maison » des produits réceptionnés épluchés, pelés, tranchés, coupés, hachés, nettoyés, désossés, dépouillés, taillés, moulus et broyés, ce qui signifie qu'une salade de crudités reçues nettoyées et tranchées, agrémentée sur place d'une vinaigrette sera considérée comme « faite maison » ». Pourront également entrer dans le « fait maison » des produits surgelés pour lesquels il suffira d'ouvrir les sachets et de les cuire pour bénéficier du label. Une tarte réalisée avec de la pâte feuilletée industrielle sera également considérée comme « faite maison ». Un plat composé d'un produit, qui ne serait pas fait sur place, pourra être présenté comme « fait maison », dès lors que la marque du produit ou le nom du professionnel qui l'a fabriqué sera expressément indiqué. Un restaurateur pourra donc présenter comme « fait maison » un produit fabriqué ailleurs, uniquement parce qu'il en aura indiqué la provenance. Au final, le label ainsi défini est très loin d'assurer la transparence sur la fabrication des produits et ne permet pas de valoriser les restaurateurs, qui ont à cœur de confectionner sur place et de bout en bout les plats qu'ils proposent à leurs clients et d'exercer pleinement leur métier de cuisinier. Il souhaite donc savoir si elle est prête à examiner un dispositif, qui garantirait réellement l'information du consommateur.

Texte de la réponse

Le décret d'application n° 2014-797 du 11 juillet 2014 de la loi n° 2014-344 du 17 mars 2014 relative à la consommation, concernant la mise en place d'une mention « fait maison » dans les établissements de restauration commerciale ou de vente à emporter de plats préparés est entré en vigueur le 15 juillet 2014. La mention « fait maison » a un double objectif : mieux informer les consommateurs et valoriser le travail des restaurateurs et leurs savoir-faire. Le « fait maison » est dorénavant une mention définie juridiquement avec des règles du jeu stables et un logo identique. Cette mention concerne tous les restaurants, de la petite table de quartier, du bistrot jusqu'au très grand restaurant gastronomique. Elle n'entraîne pas de frais supplémentaires ni pour le client ni pour le professionnel. Le but de ce décret est la reconnaissance de l'acte de cuisiner par rapport à une cuisine d'assemblage, en donnant au consommateur une information simple et fiable. Le décret donne une définition précise d'un produit brut pouvant entrer dans la composition d'un plat « fait maison ». Pour demeurer « brut », le produit alimentaire concerné 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. La surgélation d'un produit alimentaire brut ainsi défini pourra être utilisée pour sa conservation. En revanche,

des plats surgelés préparés à l'extérieur de l'établissement de restauration ne pourront pas bénéficier de la mention « fait maison ». De même, les sauces, comme la vinaigrette qui arrivent toutes prêtes dans les établissements de restauration ne seront pas considérées comme « faites maison ». Le décret donne par ailleurs la liste des 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, comme par exemple le pain, les fromages ou les salaisons. Il en est ainsi également de la pâte feuilletée, à l'exception de toutes les autres pâtes comme la pâte sablée ou la pâte brisée, qui doivent être faites sur place. La pâte feuilletée est en effet assez complexe à réaliser et elle demande énormément de temps de préparation, c'est la raison pour laquelle il y a une dérogation pour ce type de pâte. Un plat composé d'un produit non mentionné dans la liste des produits non bruts autorisés 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. Cette disposition, qui peut être utilisée accessoirement par le restaurateur, permet dans certains cas de valoriser un artisan local (pâtissier, glacier, charcutier, etc..). Dans tous les cas, elle permet d'informer le consommateur sur les conditions d'élaboration du plat qui lui est proposé. La mention « fait maison » est la première marche vers la valorisation globale de notre gastronomie. Garantissant un geste culinaire, elle vient compléter efficacement le titre de maître-restaurateur, qui répond, lui, à des critères plus larges sur l'ensemble de l'établissement : qualification professionnelle du restaurateur, produits frais et de saison, approvisionnement de proximité, qualité du cadre et du service, etc. Ces deux dispositifs sont complémentaires et s'inscrivent dans une dynamique commune de qualité et de transparence permettant de valoriser l'ensemble du secteur et de mieux informer chaque consommateur.

Données clés

Auteur : [M. Patrice Carvalho](#)

Circonscription : Oise (6^e circonscription) - Gauche démocrate et républicaine

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 61890

Rubrique : Hôtellerie et restauration

Ministère interrogé : Commerce, artisanat, consommation et économie sociale

Ministère attributaire : Commerce, artisanat, consommation et économie sociale

Date(s) clé(s)

Question publiée au JO le : [29 juillet 2014](#), page 6334

Réponse publiée au JO le : [9 décembre 2014](#), page 10288