



ASSEMBLÉE NATIONALE

14ème législature

restaurants

Question écrite n° 65221

Texte de la question

M. Marc Le Fur attire l'attention de Mme la secrétaire d'État, auprès du ministre de l'économie, de l'industrie et du numérique, chargée du commerce, de l'artisanat, de la consommation et de l'économie sociale et solidaire, sur l'entrée en vigueur du label « fait maison ». Selon un décret du 15 juillet 2014, ce nouveau label valorise les plats cuisinés entièrement sur place à partir de produits bruts ou des produits traditionnels de cuisine. De plus, ce label a été créé dans le but de valoriser le métier de cuisinier, tout en informant le client sur la cuisine proposée par le restaurant. Il a été annoncé que le label « fait maison » était complémentaire du titre récemment mis en place de maître-restaurateur. Or l'obtention de ce titre implique déjà de produire du « fait maison » et, dès lors, le met en valeur. En ce sens, ce nouveau label laisse perplexe certains professionnels de la restauration, qui s'inquiètent de la confusion occasionnée autant pour eux que pour le consommateur. Il lui demande donc de préciser l'apport du label « fait maison » et son articulation parmi les dispositifs déjà existants dans ce domaine.

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 but de ce décret est donc la reconnaissance de l'acte de cuisiner par rapport à une cuisine d'assemblage, en donnant au consommateur une information simple et fiable. Le « fait maison » est dorénavant une mention définie juridiquement sur la base de critères précis. Il est assorti d'un logo clairement identifiable. 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. Pour permettre aux restaurateurs de comprendre et de s'approprier cette mention, un guide complet, clair et didactique, a été réalisé par le secrétariat d'Etat du commerce, de l'artisanat, de la consommation et de l'économie sociale et solidaire. Il est disponible à l'adresse suivante : <http://www.economie.gouv.fr/fait-maison>. 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. A ce jour, 2 740 titres de maître-restaurateur ont été attribués sur l'ensemble de la France.

Données clés

Auteur : [M. Marc Le Fur](#)

Circonscription : Côtes-d'Armor (3^e circonscription) - Les Républicains

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 65221

Rubrique : Hôtellerie et restauration

Ministère interrogé : Commerce, artisanat, consommation et économie sociale

Ministère attributaire : Commerce, artisanat, consommation et économie sociale

Date(s) clé(e)s

Question publiée au JO le : [30 septembre 2014](#), page 8168

Réponse publiée au JO le : [11 novembre 2014](#), page 9509